

## Apéritifs :

### Les classiques:

|   |     |
|---|-----|
| Ricard, Suze  | 9€  |
| Porto, Lillet,  | 9€  |
| Martini Rouge, Blanc,                                     | 9€  |
| Kir Vin Blanc, Pétillant Ou Royal (Cassis, mûre et pêche) | 10€ |
| coupe de Champagne (Brut)                                 | 10€ |

### Les Cocktails « Maison » :

|   |     |
|---|-----|
| Bora-Bora (Cocktail sans alcool)                  | 7€  |
| Vodka Orange                                      | 10€ |
| Gin tonic   | 10€ |
| Soupe Champenoise                                 | 10€ |
| Américano   | 9€  |
| Spritz Maison                                     | 10€ |
| Cocktail du moment (Vendredi sois et samedi soir) | 10€ |

### Les champagnes:

|                    |                 |      |     |
|--------------------|-----------------|------|-----|
| Bourgeois Hartmann | Blanc de Blancs | 75cl | 58€ |
| Clovis Forest      | Brut            | 75cl | 55€ |
| Ruinart            | Réserve Brut    | 75cl | 95€ |

### Les scotchs et les whiskys:

|                 |                |            |     |
|-----------------|----------------|------------|-----|
| J&B             | Blended Scotch | Angleterre | 9€  |
| Jack Daniel's   | Bourbon        | USA        | 9€  |
| Aberlour 10 ans | Single Malt    | Ecosse     | 12€ |
| Nikka Taketsuru | Pure Malt      | Japon      | 13€ |

### Les bières:

|            |                     |                     |    |
|------------|---------------------|---------------------|----|
| Heineken   | Blonde              | Hollande            | 6€ |
| Hoegaarden | Blanche             | Belgique            | 6€ |
| Grimbergen | Blanche             | Abbaye              | 6€ |
| Goudale    | Blonde à l'ancienne | Nord de France      | 7€ |
| Vezelay    | Brune               | Bourgogne           | 7€ |
| Pietra     | Ambrée Châtaigne    | Corse               | 7€ |
| Goubz      | Bière Artisanal     | Champigny sur Marne | 8€ |

### Les jus de fruits et les softs :

|  |    |
|--|----|
| Jus d'orange, ananas, abricot, pomme, poire, |    |
| Tomate et cocktail de fruits.                | 6€ |
| Coca et Coca Zéro                            | 6€ |
| Orangina, Limonade                           | 6€ |
| Ice Tea                                      | 6€ |

### Les eaux minérales :

|                               |       |    |
|-------------------------------|-------|----|
| Evian, Badoit et S.Pellegrino | 100cl | 5€ |
| Evian, Badoit et S.Pellegrino | 50cl  | 4€ |
| Perrier                       | 25cl  | 3€ |

**Formule Entrée Plat Dessert 39€**

**Formule Plat dessert ou Entrée Plat 32€**

**Nos Entrées**

**Œuf Mollet, Velouté de Butternut et Bacon**

**Terrine de Foie Gras Maison, Chutney de Figs, Brioche sup 2€**

**6 Huitres Fines de Clair N°3 Marennes d'Oléron**

**Croustillant de Chèvre sur lit de Verdure**

**Duo de Saumon fumé et Rillettes, Tuile de Pain et Yuzu**

**Nos Plats**

**Montgolfière de St Jacques, Crevettes et juliennes de légumes sup 3€**

**Filet de Turbot poêlé, Fondue de Poireaux**

**Souris d'Agneau Confite, Pommes de Terre Sautées**

**Fondant de Veau Braisé, jus réduit, poêlée de Pleurotes**

**Filet de Bœuf Origine France, sauce au Poivre ou Comté sup 2€**

**Nos desserts**

**Flan à la Noix de Coco, Sorbet Passion et Confit de Mandarine**

**Autour du Chocolat**

**Fondant à la Pistache, Coulis aux Fruits Rouges**

**Tarte Façon Tatin, caramel laitier et Glace Vanille**

**Salade de Fruits Frais et Sorbet du Moment**

**Assiette de Fromages Affinés**

**Menu enfant 15€ jusqu'à 12ans**

**Plat**

**Boisson**

**Viande du Moment**

**Ou**

**Poisson du Moment**

**Dessert**

**Fondant au chocolat ou glace**

**Origine de nos Viandes France, Allemagne, Grande Bretagne.**